



Communiqué de presse
Zoug, le 8 août 2019

Les pruneaux suisses sont mûrs

La récolte de pruneaux suisses a déjà commencé avec les variétés précoces principales « Tegera » et « Belle de Čačak ». On s'attend à une quantité de près de 3650 tonnes et à une excellente récolte. La quantité dépasse de 12 % la moyenne des cinq dernières années selon les derniers pronostics de la Fruit-Union Suisse. Quant à la récolte de pruneaux à distiller, elle est estimée à environ 2000 tonnes au total cette année.

C'est parti : les producteurs de fruits ont commencé la récolte de pruneaux suisses. Les consommatrices et consommateurs pourront profiter des pruneaux indigènes jusqu'au début octobre. C'est évidemment fraîchement cueilli que le goûteux pruneau est le meilleur, mais il existe de nombreuses autres manières d'utiliser ce magnifique fruit bleu. Les Suisses en consomment près de 1,5 kg par année ; un délice sain, puisque les pruneaux contiennent beaucoup de vitamines qui renforcent les nerfs et le système immunitaire et aident ainsi à mieux résister au stress et à prévenir la mauvaise humeur.

Huit infos sur ce fruit doux

1. Fellenberg est numéro un

Le pruneau Fellenberg est la variété principale en Suisse. C'est presque la seule variété de pruneau qui est partiellement vendue sous son nom. D'autres pruneaux prisés, tels « Belle de Čačak » ou « Dabrovice », sont simplement vendus comme pruneaux.

2. Bâle est la principale région de production

Les pruneaux sont cultivés sur plus de 322 hectares en Suisse. La Suisse du Nord-Ouest est l'une des principales régions de production. Des pruneaux y ont été récoltés sur plus de 60 hectares l'année dernière.

3. Différence entre pruneau et prune

Le pruneau est une sous-espèce de la prune. Il a une forme allongée, alors que la prune est plutôt uniformément ronde. La chair du pruneau est en principe plus ferme que celle de la prune et son noyau est aussi allongé. Les pruneaux et les prunes sont généralement recouverts d'une fine pellicule protectrice blanche en cire naturelle secrétée par le fruit. Enfin, le pruneau et la prune diffèrent aussi concernant le goût : si le pruneau a un goût aigre-doux, la chair de la prune est quant à elle plus douce.



4. Utilisation comme fruit ou pour la fabrication de spiritueux

Les pruneaux ne sont pas seulement vendus à l'état frais, mais aussi transformés de diverses manières, que ce soit en tarte, en confiture, en pruneaux secs ou encore en spiritueux. Le pruneau possède une chair plutôt ferme qui garde sa forme au contact de la chaleur. Contrairement à d'autres variétés de prunes, son noyau se détache bien de la chair et s'enlève facilement. Le pruneau est par conséquent idéal pour faire des tartes.

5. Quand le pruneau est-il de saison ?

En Suisse, la saison du pruneau dure environ de la fin juillet jusqu'à la mi-octobre, selon les conditions météorologiques. Certaines variétés mûrissent plus tôt et d'autres plus tard.

6. Quel est l'origine du pruneau ?

L'origine du pruneau ne peut pas être déterminée avec certitude, mais il provient probablement de la Syrie actuelle et s'est ensuite répandu jusqu'en Suisse occidentale par les routes commerciales romaines.

7. Fournisseur naturel d'énergie

Le pruneau est considéré comme excellent fournisseur d'énergie. Il contient entre 40 et 50 calories pour 100 grammes ainsi que de nombreuses vitamines.

8. Mauvaise image en dialecte suisse allemand

Le pruneau a une image douteuse en dialecte suisse allemand et est souvent utilisé à tort comme gros mot. Les raisons n'en sont pas claires : quelqu'un qui est taxé de prune est quelqu'un de bête, alors qu'une « Zwätschge » est une femme imbue d'elle-même. Enfin, une tête de pruneau (Zwätschgechopf) est une personne ivre.

Renseignements supplémentaires :

Hansruedi Wirz, président du centre de produits Cerises/pruneaux de la FUS

Téléphone +41 79 444 82 22, courriel info@wirz-obstbau.ch

Beatrice Rüttimann, collaboratrice technique Communication/marketing

Téléphone +41 41 728 68 30, courriel beatrice.ruettimann@swissfruit.ch

www.swissfruit.ch

www.facebook.com/swissfruit

La Fruit-Union Suisse (FUS) défend les intérêts du secteur fruitier. L'association sectorielle nationale a pour objectif la mise en place de conditions-cadre favorables pour la production et la transformation. La FUS défend les intérêts des quelque 13 000 acteurs du secteur fruitier envers les autorités, d'autres associations de défense professionnelle et le grand public. Des prestations importantes sont les informations sectorielles, la promotion des ventes de fruits et produits à base de fruits indigènes ainsi que la formation initiale et la formation continue.